



# Fenchel in Sahnesauce

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (4 Personen):

1/2 l Gemüsebrühe, 125 ml Crème fraîche, eine gute Prise getrockn. Basilikum und Thymian, 1 Lorbeerblatt, Muskat, 4 Fenchelknollen, 1 EL Butter, 1 1/2 EL Mandelsplitter

## Zubereitung:

1. Die Crème fraîche in die Gemüsebrühe einrühren und in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen, mit den Gewürzen würzen.
2. Die Fenchelknollen waschen, putzen und halbieren. In der Brühe bei geschlossenem Topf ca. 15 min köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Mandelsplitter in der Butter unter Rühren goldgelb anbräunen (Achtung, die Mandeln brennen sehr schnell an).
4. Den Fenchel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Mandeln bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt Reis, Hirse oder Polenta.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).

Guten Appetit



[www.LAISEACKER.de](http://www.LAISEACKER.de)